

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2ª Edição
2021

BT30.404-05



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	6
8 PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO	7
8.1 COXÃO MOLE EM CUBOS	7
8.2 COXÃO MOLE EM TIRAS	7
8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA EM BIFE	7
8.4 PATINHO MOÍDO	8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS	8

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina porcionada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina porcionada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 20kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do porcionamento e corte proveniente; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de armazenagem; - informação nutricional; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro do produto no Órgão fiscalizador.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE6

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	conforme tipo de porcionamento.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10^5	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO

8.1 COXÃO MOLE EM CUBO

CORTE: peças de coxão mole	
TIPO DE PORCIONAMENTO: formato de cubo, congelado por processo IQF, tamanho médio da unidade entre 2,5 a 3,5cm	
ASPECTO: cubos de aspecto uniforme, congelados individualmente uniforme, isento de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.2 COXÃO MOLE EM TIRA

CORTE: peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: formato de tiras, congelado por processo IQF, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,5 a 7,0cm; largura e espessura: de 1,5 a 2,5cm.	
ASPECTO: tiras de aspecto uniforme, congeladas individualmente, isentas de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA EM BIFE

CORTE: peças de coração da alcatra	
TIPO DE PORCIONAMENTO: em formato de bife, congelado por processo IQF, peso médio da unidade de 200 a 300 gramas.	
ASPECTO: bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

BT30.404-05

8.4 PATINHO MOÍDO

CORTE: peças de patinho.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: submetido a processo de moagem.	
ASPECTO: produto moído, solto, uniforme, marmóreo e brilhante, sem acúmulo sanguíneo e isento de tecidos inferiores. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	
GORDURA	≤15%

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-05 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 18 de fevereiro de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento